

LIQUID GOLD

Ultimate sophistication

BLACK & GOLD EDITION



DENOMINAZIONE: Cuvée Vino Spumante Extra Dry.

VITIGNO: Cuvée di vini bianchi provenienti da vitigni ubicati nel Nord-Est d'Italia.

PROVENIENZA: Veneto.

VINIFICAZIONE:..... Spremitura soffice, separazione dalle bucce e vinificazione in bianco, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata. Il vino base spumante così ottenuto viene conservato in recipienti di acciaio inox ad una temperatura di 8-10° C. La base spumante viene filtrata e posta in autoclave dolcificata e aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma con il metodo charmat. Una volta raggiunta la sovrappressione desiderata, il nostro glera spumante viene refrigerato e mantenuto a 4° C per la stabilizzazione a freddo per 15 giorni, viene poi filtrato e imbottigliato isobaricamente per mantenere le preziose bollicine.

CONSERVAZIONE ED INVECCHIAMENTO: Deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio, la massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di imbottigliamento.

COLORE: Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con una piacevole presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da un fine e persistente perlage.

PROFUMO: Fine, elegante, buona presenza iniziale di note fruttate, in particolare di mela verde e mela golden, seguita da note floreali che ricordano il glicine e la rosa canina.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO OTTIMALE: 4/6° C.

AFFINITÀ GASTRONOMICHE: Ottimo da solo, come aperitivo con stuzzichini vari. Indicato per accompagnare tutti i patti di pesce, gli affettati in genere, le paste ed i risotti in genere, ben si accompagna anche alle carni bianche.

CONFEZIONE: Bottiglie Spumante extra da 75 cl. Scatole da 6.